

# Žirmūnų kartusis (Redhook ESB klonas)

Kiekis: 20 litrų  
Efektyvumas: 60 %  
Stilius: Stiprus biteris  
Aludaris: GiN  
Receptas sukurtas: 2011-03-07 22:17:23  
Receptas modifikuotas: 2011-07-22 16:58:10

OG: 1.055  
FG: 1.014  
ABV: 5.4 %  
IBU: 33  
EBC: 23  
IBU/OG: 0.61 (ryškus apynių skonis)



2026-05-09

## Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Pale Ale salyklas	7.0	5.000	83.3
CaraCrystal	120.1	0.500	8.3
CaraPils	5.0	0.500	8.3
		<u>6.000</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Willamette	-	-	5.0	16.6	30	60
Tettnanger (German)	-	-	5.0	8.2	30	15
Willamette	-	-	5.0	8.2	30	15
Tettnanger (German)	-	-	5.0	0.0	40	0
Willamette	-	-	5.0	0.0	40	0
					<u>170</u>	

## Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Safale S-04	12.0

## Pastabos

Pirmasis mano all-grain'as :)

Salinau plastikiniame fermentavimo inde, paskui viriau dviejuose 13l talpos puoduose.

Apyniai, kur laikas 0 min. - dedami baigus virimą ir laikomi, kol misa ataušta. Jie skirti aromatui.

Alus gavosi kartokas ir labai aromatingas.